

PRESENTAZIONE A SOLFERINO

Ciottoli e solferini: un nuovo modo per accogliere i turisti sui Colli

Biscotti e stuzzichini: forma diversa ma ingredienti uguali. A parte il Grana al posto dello zucchero

LUCA GHIRARDINI

I “ciottoli” e i solferini” come biglietto da visita per Solferino e, indirettamente, per i Colli mantovani. L'idea parte da Lisetta Artioli, appassionata di cucina e da anni legata alla promozione turistica locale. Da una sua riscoperta e dall'amicizia con il sociologo Costantino Cipolla, è nato anche un libro, *Una cultura alimentare di collina* (Franco Angeli), presentato sabato proprio a Solferino.

Ma procediamo con ordine: cosa sono ciottoli e solferini? Sono, rispettivamente, biscotti dolci e stuzzichini salati che in comune hanno tutto, dagli ingredienti alle loro dosi, ad eccezione di un particolare: nei ciottoli c'è zucchero, nei solfe-

rini Grana Padano. Per il resto, si utilizzano farina bianca, noccioline tostate tritate, vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e, per i solferini, anche un pizzico di rosmarino secco tritato.

Tutto, però, parte dai ciottoli. Lisetta Artioli ricordava il sapore dei biscotti che mangiava da piccola e che coincideva con quello di una focaccina dolce assaggiata a un convegno dedicato all'olio gardesano. D'altra parte, quei biscotti, i ciottoli, per l'appunto, furono creati da un fornaio volte-se, rimasto senza strutto e costretto a utilizzare l'olio (il nome derivò dalla forma, simile a un sassolino piatto). Tornata a casa, cerca di risalire alla ricetta. Dopo molti tentativi, ecco la versione moderna, propo-

sta subito ad agriturismi, bed & breakfast e cantine della zona come “dolci dell'accoglienza” per ospiti e visitatori, un po' come i cantuccini in Toscana. «Abbiamo invitato tutti a utilizzarli e a prepararli in casa - ricorda Lisetta - e molti tutto- lo fanno. Sono biscotti che si

L'idea di Lisetta Artioli e di Luigi Lonardi ora è anche in un libro di cultura alimentare

sposano benissimo col vino, anche se, a differenza dei cantuccini, non si inzuppano nel vino perché sono resi quasi impermeabili dall'olio».

A questo punto, nel racconto entra il compianto Luigi Lonardi, un protagonista della vita sociale e culturale di Solferino e dell'intera collina, al punto da cercare un prodotto che rappresentasse la zona, qual-





In alto ciottoli e solferini. Sopra: Lisetta Artioli e Costantino Cipolla

cosa da poter portare a casa da parte dei turisti. Confrontandosi con Lisetta Artioli, ecco la soluzione: Grana al posto dello zucchero e forma identica a quella dei *capunsei*, per ricordare ancor più l'origine collinare. Lonardi, mancato due anni fa, fu anche autore di una ricerca storica per accreditare una tradizione al prodotto stesso. D'altra parte, l'Italia è piena di prodotti tipici che non hanno certo secoli di vita, e ciottoli e solferini sono basati su ingredienti che in collina sono sempre stati disponibili.

Partendo dai ciottoli, Lisetta Artioli e Costantino Cipolla hanno provato a ipotizzare un racconto della tradizione alimentare collinare. Alla fine, il materiale è risultato così abbondante da sfociare in un libro, anche perché quando entra in campo un sociologo non può mancare la base scientifica. Così, *Una cultura alimentare di collina* è più di un libro di ricette (che non mancano): parla dei prodotti della terra (anche riscoperti di recente, come tartufo e zafferano) non senza spiegazione storica. Ci sono contributi di Amelia Dusi, Giancarlo Ganzerla (che ha curato l'appendice iconografica), Pia Dusi, Paola Sposetti, Alberto Vignali, Egidio Ramanzini, Costantino Cipolla (introduzione), Gabriella Felchilcher (prefazione), Francesco Federici (postfazione).

Le ricette riportate hanno molti punti di contatto con la pianura, ma non mancano differenze. Ne emergono le vecchie abitudini delle nostre case, i gusti di un tempo sempre più difficili da ritrovare. E che sarebbe il caso di riscoprire. —

© BY-NC-ND/ALCUNI DIRITTI RISERVATI